MULTI-FUNCTION COOKTOP

USE & CARE INFORMATION

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG

WOLF®

WOLF®

ENGLISH

Introducing the Wolf Multi-Function Cooktop 4

Safety Instructions and Precautions 6

Wolf Multi-Function Cooktop Features 10

Wolf Multi-Function Cooktop Use & Care 11

Wolf Troubleshooting Guide 15

Wolf Service Information 16

ESPÃNOL

Presentación de la placa multifunción de Wolf 17

Precauciones e instrucciones de seguridad 19

Características de la placa multifunción de Wolf 23

Uso y mantenimiento de la placa multifunción de Wolf 24

Guía de localización y solución de problemas de Wolf 28

Información de mantenimiento de Wolf 29

FRANÇAIS

Présentation de la plaque de cuisson multifonctions Wolf 30

Instructions et mesures de sécurité 32

Caractéristiques de la plaque de cuisson multifonctions 36

Utilisation et entretien de la plaque de cuisson multifonctions Wolf 37

Guide de dépistage des pannes Wolf 41

Service après-vente Wolf 42

ITALIANO

Introduzione del piano di cottura multifunzione Wolf 43

Precauzioni e istruzioni di sicurezza 45

Funzioni del piano di cottura multifunzione Wolf 49

Uso e manutenzione del piano di cottura multifunzione Wolf 50

Guida alla soluzione dei problemi Wolf 54

Informazioni sull'assistenza Wolf 55

DEUTSCH

Einführung der Multifunktionskochmulde von Wolf 56

Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen 58

Leistungsmerkmale der Multifunktions-kochmulde von Wolf 62

Bedienung und Pflege der Multifunktions-kochmulde von Wolf 63

Anleitung zur Fehlersuche von Wolf 67

Serviceinformationen von Wolf 68

WOLF®

THANK YOU

Your purchase of a Wolf gas multi-function cooktop attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your cooktop with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf multi-function cooktop.

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ WARNING

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

WOLF® is a registered trademark of Wolf Appliance, Inc.

⚠ WARNING

If the information in this book is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

IMPORTANT NOTE:

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install Wolf Appliance mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

CONTACT INFORMATION

Website: wolfappliance.com

WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE: Read all instructions before using this appliance.**
- **Read this Use & Care Information carefully** before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation and servicing.** This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Have installer show you where the gas supply shut-off valve is located in your home. Learn how and where to turn off the gas to the cooktop.
- **Before performing any service, turn off the gas supply** by closing the gas shut-off valve and unplug the cooktop electrical power cord from the wall receptacle.
- **Keep the igniter clean and dry** for proper lighting and performance of the burner.
- **In the event that the burner goes out and gas escapes,** open a window or a door. Wait at least five minutes before using the cooktop.
- **Keep appliance area clear** and free from combustible material.
- **Adequate supply of air.** Your kitchen must provide an adequate supply of fresh air to assure proper combustion and ventilation.
- **Wear proper apparel.** Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the burner while in operation. Fabric may ignite and cause personal injury.
- **Always use dry potholders** when removing pans from the cooktop. Wet or damp potholders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders.

WHAT **TO DO**

- **Choose pans with easily grasped handles** that will stay cool while cooking. Refer to Cookware Selection on page 12.
- **When cooking, set the burner control** so the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- **Always turn panhandles inward** so they do not extend over adjacent work areas or the edge of the cooktop.
- **Always check the position of the control knob** to make certain the cooktop is off when you are finished cooking.
- **Always light the burner prior to placing a pan on the burner grate.** Also, turn the control knob to the OFF (O) position before removing a pan from the burner grate.
- **Start the ventilation hood approximately five minutes before cooking;** this establishes an air curtain and improves the capture of vapor and moisture.
- **When deep fat frying, be sure that the pan is large enough** to accommodate the desired volume of food without overflow caused by bubbling of the fat. Never leave a deep fat fryer unattended. Avoid deep fat frying of moist or frost-covered foods, as foods with high water content may cause spattering or spilling of the hot fat. Heat fat slowly, and stir together any combinations of oils and fats prior to applying heat. Use a deep fat frying thermometer to avoid heating the fat to temperatures above the flash point.

WHAT NOT TO DO

- **Do not repair or replace any part of the cooktop** unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a qualified technician.
- **Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.**
- **Do not use aluminum foil** to line any part of the cooktop.
- **Never use the cooktop to warm or heat the room.**
- **Do not block or obstruct the hole in the cooktop surface** below the control knob. Blocking this hole may affect burner operation and may result in a hazard.
- **When using the cooktop, do not touch the grate, burner cap, burner base** or any parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- **If the cooktop is near a window,** do not use long curtains as a window treatment, as they could blow over the cooktop and create a fire hazard.
- **Do not leave children alone or unattended** in the area where the cooktop is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- **Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop,** as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- **Do not use water on grease fires.** Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Never leave the appliance unattended when in use.** Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- **Do not cover the burner and grate** with anything except properly selected utensils. Decorative covers should not be used.
- **Do not heat unopened food containers,** such as baby food jars and cans. Pressure buildup may cause the container to burst and cause injury.

WHAT **NOT TO DO**

- **Do not store flammable materials** near burner or let grease or other flammable substance accumulate on the cooktop.
- **Do not use abrasive or caustic cleaners or detergents** on this appliance, as these may cause permanent damage. Do not use aerosol cleaners, as these may be flammable or cause corrosion of metal parts.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids** in the vicinity of this or any other appliance.
- **Do not clean the cooktop while it is still hot.** If using a damp sponge or cloth, wait until the cooktop has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners can produce harmful or unpleasant fumes if applied to hot surfaces. Refer to Care Recommendations on page 14.
- **Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth** to come in contact with the hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A COOKTOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

Smother flames with a close-fitting lid, baking sheet or other metal tray, then turn off the gas burner. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Do not use water on grease fires.

Never pick up a flaming pan—you may be burned.

Model ICBIM15/S

COOKTOP FEATURES

- Integrated design allows for use with multiple cooktop units and/or modules
- Stainless steel top construction with classic stainless steel finish
- High-output 8.0 kW (581 g/h) dual-stacked sealed burner
- Automatic electronic reignition system
- Individual spark ignition system
- Equipped with gas safety shutoff valve
- Illuminated control panel
- Two interchangeable cast iron burner grates with matte porcelain finish—wok grate and low-profile continuous grate
- Deep drawn burner pan
- Electric rating: 220-240 V AC, 50/60 Hz, 1 amp
- CE certified as a Class 3 appliance
- Certified for the following category, gas type and pressure:
  I3P – G31 at 37 mbar
  I2E – G20 at 20 mbar
  I2E+ – G20/25 at 20/25 mbar
  I2H – G20 at 20 mbar

VENTILATION OPTIONS

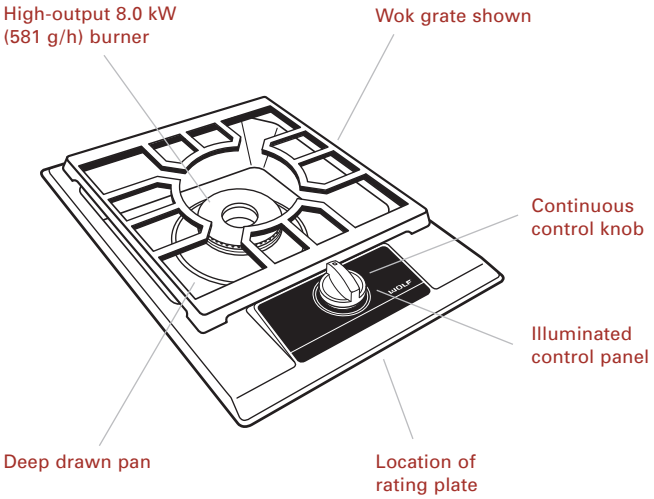
IMPORTANT NOTE: It is recommended that you operate the Wolf multi-function cooktop with either a Wolf cooktop ventilation hood, downdraft system or Pro ventilation hood. Contact your Wolf dealer for details.

- **Cooktop Wall Hood –** 762 or 914 mm widths in classic stainless steel.
- **Cooktop Island Hood –** 1067 mm width in classic stainless steel.
- **Pro Wall Hood –** 559, 610 or 686 mm depths and 762 to 1676 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Wall Chimney Hood –** 914 to 1372 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Island Hood –** 1067, 1372 and 1676 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Hood Liner –** available in 873, 1178 and 1330 mm width hood shells.

All hoods have welded seams, sealed halogen lighting and removable, dishwasher-safe filters.

MODEL ICBIM15/S

Gas Multi-Function Cooktop



SURFACE BURNER

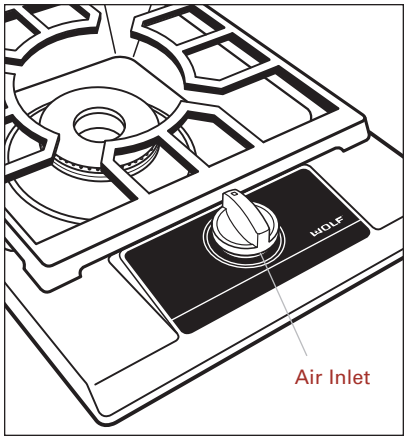
A spark electrode ignites the surface burner. This control eliminates the need for a continuous open flame pilot. For added safety and convenience, the burner is designed with an electronic reignition system. This feature enables the burner to automatically relight in the event it is accidentally extinguished. For additional safety, the cooktop is also equipped with a gas safety shutoff valve in the case that the attempt to reignite fails.

ILLUMINATED **CONTROL PANEL**

The control panel of your multi-function cooktop is illuminated for an instant visual indication that the burner is in use. It is a safety signal reminding you that the flame is on and active.

CONTROL KNOB

It is normal for the control knob to be slightly raised above the surface. This space is an air inlet necessary for good combustion of gas. The knob rests on a valve stem with a rubber grommet at the base. This design prevents liquid spills from dripping into the controls below the burner. Refer to the illustration below.



Control panel and knob

COOKTOP OPERATION

Before using for the first time, you should clean your multi-function cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process. Apply a stainless steel polish to protect the finish and add luster. Refer to Care Recommendations on page 14.

To light the burner, push down and turn the control knob counterclockwise to the setting. You will hear a clicking sound and see the burner ignite. Once the burner is lit, continue turning the knob counterclockwise to any one of the settings—through .

FLAME HEIGHT AND APPEARANCE

Select a flame that is just high enough to maintain the desired cooking speed and is sized to fit the base diameter of the pan. Never extend the flame beyond the base of the pan.

The flame on natural gas should be blue with a deeper blue core. There should be minimal trace of a yellow flame. A yellow flame indicates an improper mixture of air and gas or impurities in the gas supply to the cooktop. If this occurs consistently, call a Wolf authorized service center to adjust the mixture. With LP gas, some yellow tipping to the flame is acceptable and may not require an adjustment.

COOKWARE SELECTION

For best results, we recommend medium- to heavy-weight pans that have a flat base, metal handle and a good-fitting cover.

Look for pans that are made of materials with good heat conductivity, such as aluminum and copper. These metals are sometimes found "sandwiched" between the inner and outer layers of the pan. If present, whether visible from the outside or not, they aid in evenly conducting heat.

Use the following guidelines when selecting cookware:

- The diameter of a flat bottom pan should not exceed 305 mm. If using a pan with an oversized base on settings, heat may be trapped beneath the pan causing permanent damage to the surface finish.
- When using pans made of cast iron, enameled steel or glass ceramic, or coated with a nonstick finish, select lower flame settings. High heat applied to such materials will cause "hot spots," scorching and burning.
- Cover pans while cooking; covers improve cooking efficiency. Water boils faster, using less fuel, and the kitchen stays cooler.
- Select high-sided (deep) pans rather than ones with very wide bases and low sides. High sides will minimize liquids boiling over the pan.
- Refer to the following specific information on woks.

⚠ WARNING

Never leave a pan on the setting unattended. Be particularly cautious when cooking food in fat or grease. It can become hot enough to ignite.

WOKS

Wok cooking is versatile and quick. The bowl-like pan distributes heat evenly and is perfect for stir-frying, steaming, stewing and braising.

A wok with a diameter of up to 457 mm can be used with the wok grate provided with your multi-function cooktop. Woks are available in carbon steel, stainless steel and aluminum. If possible, purchase a wok with a lid. Follow the wok manufacturer's directions for cooking methods.

To prepare the wok for cooking, wash in soapy water and dry thoroughly. If the wok is made of carbon steel, the wok must be seasoned to prevent rusting. To season, wipe the inside of the wok with oil. Heat over HIGH heat until a dark film forms. Do not remove the film.

Use the wok grate provided with your multi-function cooktop for wok cooking. The wok should be centered on top of the burner when placed on the wok grate.

IMPORTANT NOTE: When cooking with a wok, make sure that the wok is sitting level on the grate to prevent spills and uneven cooking.

CLEANING TIPS

- Wait until surfaces are cool before cleaning.
- For best results, wipe up spills and spatters as they occur and immediately after the cooktop has cooled. If splatters are allowed to cook on, they may permanently damage or stain the finish.
- If in doubt about using one of your cleaners, check the label. To check if it is safe to use on your cooktop, try a small amount on an inconspicuous area using very light pressure.
- Use caution when spraying cleaners. Some contain caustic ingredients that can damage adjacent parts and finishes. Protect the adjacent parts by masking them off so that the overspray is contained to the finish being cleaned.
- Do not spray cleaners on the electrical control, igniter, wires or knob valve stem.

⚠ WARNING

DO NOT use abrasive cleaners on your cooktop; they will permanently scratch the surface.

CARE RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Exterior Surface **Stainless steel** **Burner Pan** **Stainless steel**	Although stainless steel is resistant to most stains, it is not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately. **For the classic stainless steel exterior finish,** use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal. **Hard water stains:** Use white vinegar and water. Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface. Do not use steel wool pads.
Burner Base and Head **High-temperature painted brass**	Cool first. Wash in warm water and liquid detergent or mild abrasive cleaners.
Burner Grate **Porcelain-coated cast iron**	Remove from cooktop and place on a flat surface near the sink. **Nonabrasive cleaners:** Hot water and liquid detergent, paste of baking soda and water, plastic pad or sponge. **Mild abrasive and abrasive cleaners:** Use sparingly.
Control Knob **Chrome-plated**	To remove the knob, slip an edge of a dish towel under the knob; pull the edge together. Using the towel for leverage, lift up; the knob pulls off the valve stem. **General care:** Wipe the knob with a damp cloth and mild soap and water; rinse and dry. Never soak or use abrasive cleaners; they will scratch the finish and remove the markings.
Control Panel **Tempered glass**	**Spray cleaners:** Use to remove fingerprints and greasy food soils. Spray first on a cloth before wiping panel.
Spark Igniter **Ceramic**	Keep dry; never spray water or cleaner directly on the igniter. When cleaning around the surface burner, be careful that the cloth does not catch on the igniter and damage it.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Food boils or burns on one area of the pan and not the other.	Base of pan is warped and doesn't rest flat on the grate. Pan material does not conduct heat evenly. Placement of pan on grate is not centered above burner. Handle of pan is too heavy and tips pan toward handle. Countertop or cooktop cabinet is not level.
Burner fails to ignite.	Ceramic igniter is damp from a spillover or spray cleaner. Allow ceramic to dry out completely. Burner ports are blocked. Use a straightened, metal paper clip to open the blockage. If a GFCI circuit is used, check to see if it has been tripped.
Food boils out of pan and overflows into burner spill tray.	Heat setting is too high. Pan size is too small for contents.
Water does not come to a boil fast enough.	Water temperature is colder than usual. Cover pan for most efficient use of setting. Diameter of pan base is too large. Base of pan is warped.
Food cooks too slowly when sautéing or stir-frying.	Too much food added at one time; reduce amount and sauté or stir-fry in batches. Size of food pieces is too large. Pan does not conduct heat evenly.

SERVICE INFORMATION

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your cooktop. This information is found on the rating plate located on the underside of the cooktop. For location of the rating plate, refer to the illustration on page 10. Record the rating plate information below for future reference.

CONTACT INFORMATION

Website: wolfappliance.com

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone

_____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf dealer or regional distributor, refer to the Troubleshooting Guide on page 15. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

The information and images in this book are the copyright property of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.

GRACIAS

La compra de una placa multifunción de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado la placa con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la placa multifunción de Wolf.

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.

WOLF® es una marca comercial registrada de Wolf Appliance, Inc.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
wolfappliance.com

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue exactamente las instrucciones que se proporcionan en esta guía, es posible que se produzca un incendio o una explosión lo cual puede provocar daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.

NOTA IMPORTANTE:

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de éste o de otros aparatos.
- Estas instrucciones solamente serán válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo correspondiente no aparece en el aparato, debe consultar las instrucciones técnicas para obtener las instrucciones necesarias referentes a las modificaciones del aparato para adaptarlas a las condiciones de uso del país.
- La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor y vaho en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada. Mantenga los agujeros de ventilación natural despejados o instale un dispositivo de ventilación mecánico de Wolf Appliance (campana extractora mecánica).
- Si utiliza mucho el aparato y de manera prolongada, es posible que necesite ventilación adicional, por ejemplo, puede abrir una ventana, o si quiere que la ventilación sea más eficaz, aumente el nivel de la ventilación mecánica, si dispone de ella.

QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

- No encienda ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que le proporcione el proveedor de gas.
- Si no le es posible ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

QUÉ **DEBE HACER**

- **NOTA IMPORTANTE: Lea las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.**
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento** antes de utilizar la nueva placa para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado. Solicite al instalador que le indique en qué lugar de su casa se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas. Aprenda cómo y dónde debe apagar el gas de la placa.
- **Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, corte el suministro de gas** cerrando la válvula de cierre y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación eléctrica de la placa del enchufe de pared.
- **Mantenga el encendedor limpio y seco** para que el encendido y el rendimiento del quemador sea el adecuado.
- **En el caso de que el quemador se apague y se escape gas,** abra una ventana o una puerta. Espere al menos cinco minutos antes de utilizar la placa.
- **Mantenga el área del aparato despejada** y procure no tener materiales combustibles cerca.
- **Mantenga el suministro de aire adecuado.** La cocina debe disponer de un suministro de aire fresco adecuado para estar seguro de que la combustión y la ventilación se llevan a cabo de manera correcta.
- **Lleve ropa adecuada.** No deje que nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con el quemador mientras está en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar heridas graves.
- **Utilice siempre elementos aislantes secos** para retirar las cazuelas de la placa. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producir quemaduras a causa del vapor. No utilice un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.

QUÉ **DEBE HACER**

- **Utilice cacerolas con asas ergonómicas** y que permanezcan frías al tacto mientras está cocinando. Consulte la sección Selección de utensilios de cocina en la página 25.
- **Cuando esté cocinando, ajuste el control del quemador** para que la llama caliente sólo la parte inferior de la cacerola y no se extienda por la parte superior del recipiente.
- **Gire siempre hacia adentro las asas de los utensilios de cocina** de manera que no sobresalgan por las áreas de trabajo próximas o por el borde de la placa.
- **Cuando haya terminado de cocinar, compruebe siempre la posición del mando** para asegurarse de que la placa está apagada.
- **Encienda siempre el quemador antes de colocar un recipiente en la rejilla del quemador.** También debe girar el mando hacia la posición OFF (apagado) ⊙ antes de quitar el recipiente de la rejilla del quemador.
- **Encienda la campana extractora aproximadamente cinco minutos antes de empezar a cocinar;** de esta manera creará una cortina de aire que mejora la captura de vapor y humedad.
- **Cuando esté friendo con abundante aceite, asegúrese de que la sartén es lo suficientemente grande** como para que quepan todos los alimentos que desea cocinar sin que rebasen ya que esto puede hacer que el aceite se derrame. No deje nunca una sartén desatendida cuando esté friendo. Evite freír con abundante aceite alimentos húmedos o cubiertos de escarcha; los alimentos que contienen agua pueden hacer que el aceite caliente salpique o se derrame. Caliente el aceite lentamente, remueva y mezcle distintas clases de aceite y grasa antes de aplicar calor. Utilice un termómetro para aceite para evitar que el aceite alcance temperaturas que sobrepasen el punto de ignición.

QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No repare ni cambie ninguna pieza de la placa** a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- **No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación.**
- **No utilice papel de aluminio** para forrar ninguna parte de la placa.
- **No utilice la placa para calentar la habitación.**
- **No bloquee ni obstruya el agujero de la superficie de cocción** debajo del mando. Bloquear este agujero puede afectar al funcionamiento del quemador y puede producir un incendio.
- **Cuando esté utilizando la placa, no toque la rejilla, el cabezal del quemador, la base** de quemador ni otras partes que estén cerca de la llama. Estos componentes pueden estar calientes y podrían causar quemaduras.
- **Si la placa está cerca de una ventana,** no utilice cortinas largas para decorar la ventana ya que podrían tocar la placa y provocar riesgo de que se produzca un incendio.
- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos** en el área en la que se esté utilizando la placa. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa. No permita que los niños jueguen con la placa.
- **No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de la placa** ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.
- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- **No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido.** Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o pueden incendiarse.
- **No cubra el quemador ni la rejilla** con ningún objeto excepto los utensilios seleccionados de manera adecuada. No debe utilizar tapas decorativas.
- **No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados,** por ejemplo, envases de comida para bebés o latas. La formación de presión puede hacer que el recipiente explote y causar heridas personales.

QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No almacene materiales inflamables** cerca del quemador ni deje que la grasa u otras sustancias se acumulen en la placa.
- **No utilice limpiadores ni detergentes abrasivos o cáusticos** para limpiar este aparato ya que podrían dañarlo de manera permanente. No utilice pulverizadores para limpiar ya que podrían ser inflamables o podrían oxidar las piezas de metal.
- **No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables** cerca de éste o de otros aparatos.
- **No limpie la placa mientras está caliente.** Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la placa se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. Recuerde también que algunos limpiadores pueden producir vapores o gases perjudiciales o desagradables cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 27.
- **Evite que materiales como papel de aluminio, plástico, papel o ropa** toquen el quemador o la rejilla cuando estén calientes. No deje que las cazuelas continúen hirviendo cuando se haya evaporado el agua.

PRECAUCIONES DE **SEGURIDAD**

⚠ ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE LAS PERSONAS SUFRAN QUEMADURAS EN EL CASO DE QUE SE PRODUZCA UN INCENDIO PROVOCADO POR GRASA EN LA PLACA, REALICE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

Baje la llama con un tapa bien ajustada, una placa de horno u otro tipo de bandeja de metal y, a continuación, apague el quemador de gas. Tenga cuidado para evitar sufrir quemaduras. Si la llama no se apaga inmediatamente, desaloje el lugar y llame a los bomberos.

No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.

No toque nunca un recipiente en llamas ya que podría quemarse.

CARACTERÍSTICAS DE LA **PLACA**

- Diseño integrado que permite utilizar la placa con varios módulos y/o superficies de cocción
- Superficie de acero inoxidable con acabado en acero inoxidable clásico
- Quemador hermético de alto rendimiento con doble salida de gas de 8,0 kW (581 g/h)
- Sistema de re-encendido electrónico automático
- Sistema de encendido de chispa individual
- Incluye una válvula de cierre de seguridad de gas
- Panel de mandos iluminado
- Dos rejillas de hierro fundido intercambiables con acabado en porcelana mate — rejilla para wok y rejilla continua de perfil bajo
- Superficie profunda alrededor del quemador de una sola pieza
- Potencia: 220-240 V CA, 50/60 Hz, 1 amperio
- Certificado CE para aparatos de Clase 3
- Certificado para la siguiente categoría, tipo de gas y presión:
  I3P – G31 a 37 mbar
  I2E – G20 a 20 mbar
  I2E+ – G20/25 a 20/25 mbar
  I2H – G20 a 20 mbar

OPCIONES DE **VENTILACIÓN**

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda que utilice la placa multifunción de Wolf con una campana extractora de Wolf, con un extractor de superficie o con una campana extractora de la serie Pro. Póngase en contacto con su distribuidor de Wolf para obtener más detalles.

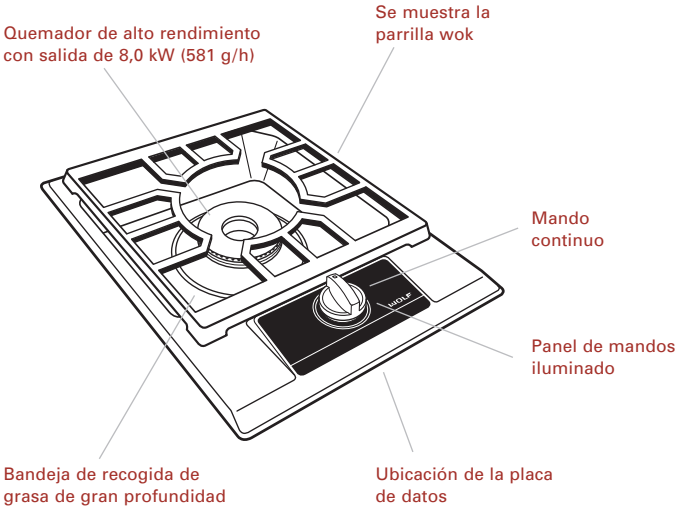
- **Campana de pared –** 762 mm ó 914 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana de isla –** 1 067 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana de pared Pro –** 559 mm, 610 mm ó 686 mm de fondo y 762 mm a 1 676 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana de chimenea de pared Pro –** 914 mm a 1 372 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana de isla Pro -** 1 067, 1 372 y 1 676 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana integrable Pro –** módulos integrables de 873, 1 178 y 1 330 mm de ancho.

Todas las campanas tienen uniones soldadas, iluminación halógena hermética y filtros extraíbles que se pueden lavar en el lavavajillas de manera segura.

Modelo ICBIM15/S

MODELO ICBIM15/S

Placa de gas multifunción


Quemador de alto rendimiento con salida de 8,0 kW (581 g/h)
Se muestra la parrilla wok
Mando continuo
Panel de mandos iluminado
Bandeja de recogida de grasa de gran profundidad
Ubicación de la placa de datos

QUEMADOR DE SUPERFICIE

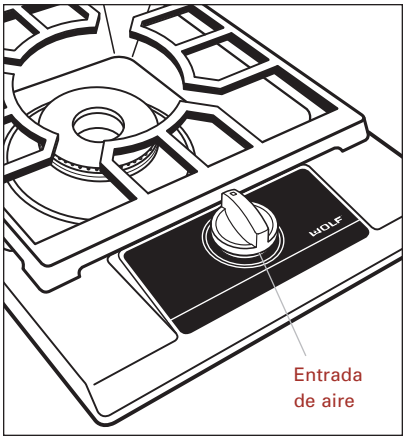
Un electrodo de chispa enciende el quemador. Este control elimina la necesidad de que el piloto de la llama se abra de manera continua. Para proporcionar mayor seguridad y comodidad al usuario, el quemador se ha diseñado con un sistema de reencendido electrónico. Esta característica permite que el quemador vuelva a encenderse automáticamente en el caso de que se apague de manera accidental. Como medida de seguridad adicional, la placa también incluye una válvula de cierre de gas que puede utilizar en el caso de que falle el intento de reencendido.

PANEL DE MANDOS ILUMINADO

El panel de mandos de la placa multifunción se ilumina con una señal visual instantánea que indica que el quemador está en funcionamiento. Se trata de una señal de seguridad para recordarle que la placa está encendida y la llama está activa.

MANDO DE **CONTROL**

El mando queda ligeramente elevado por encima de la superficie como la mayoría de los mandos. El espacio que queda es una entrada de aire necesaria para que la combustión de gas sea la adecuada. El mando está apoyado sobre un vástago de válvula con un arandela de goma en la base. Este diseño evita que los líquidos que se derramen goteen y se introduzcan en el control situado debajo del quemador. Observe la siguiente ilustración.



Mando y panel de control

FUNCIONAMIENTO DE LA **PLACA**

Antes de utilizar la placa multifunción por primera vez, debe limpiarla a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclárelo y séquelo con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasa que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación. Aplique un abrillantador para superficies de acero inoxidable para proteger el acabado y proporcionar brillo. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 27.

Para encender el quemador, oprima el mando y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición . Escuchará un sonido de clic y observará cómo se enciende el quemador. Una vez que el quemador esté encendido, continúe girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar cualquiera de las posiciones situadas entre — y .

ASPECTO Y ALTURA DE LA LLAMA

Seleccione una llama que sea lo suficientemente fuerte para mantener la velocidad de cocción que desee y para que se adapte al diámetro de la base de la cacerola. No deje que la llama se extienda demasiado y salga fuera de la base del recipiente.

La llama de gas natural debe ser azul con el fondo azul más intenso. La llama de color amarillo apenas debe aparecer. Una llama de color amarillo indica la existencia de una mezcla inadecuada de aire y gas o impurezas en el suministro de aire de la placa. Si esta llama aparece sistemáticamente, llame a un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf para que ajuste la mezcla. En el caso de gas LP, pueden aparecer algunos puntos amarillos en la llama y no es necesario que se realice el ajuste.

SELECCIÓN DE **UTENSILIOS DE COCINA**

Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que utilice recipientes pesados con una superficie plana, asas metálicas y tapaderas bien ajustadas.

Utilice cacerolas hechas de materiales que sean buenos conductores del calor, por ejemplo, aluminio y cobre. Algunas veces, estos metales se encuentran intercalados entre las capas interior y exterior del recipiente. Si el recipiente está hecho de alguno de estos metales, tanto si se pueden ver desde el exterior como si no se ven, ayudarán a que el calor se conduzca de manera uniforme.

Siga estas pautas cuando elija los recipientes de cocina:

- El diámetro de una cacerola con una superficie plana no debe superar los 305 mm. Si utiliza una cacerola con una base demasiado grande en la posición , es posible que el calor quede atrapado debajo de la cacerola dañando el acabado de la superficie de manera permanente.
- Cuando utilice cacerolas de hierro fundido, de acero esmaltado o vidrio cerámico o con revestimiento antiadherente, seleccione las posiciones de llama más débiles. Si aplica fuego fuerte a este tipo de materiales, los recipientes crearán puntos calientes, se chamuscarán o se quemaran.
- Tape las cacerolas mientras cocina; las tapaderas aumentan la eficacia de la cocción. Además, el agua hierve más rápido, se utiliza menos gas y la temperatura de la cocina se mantiene más fresca.
- Elija cacerolas altas (hondas) en lugar de cacerolas bajas con bases muy grandes. Las cacerolas hondas reducen la posibilidad de que se salgan los líquidos.
- Consulte la información específica sobre woks que se proporciona a continuación.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca una cacerola desatendida en la posición . Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con grasa o manteca. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.

WOKS

Cocinar en wok resulta rápido y es muy versátil. El recipiente en forma ovalada distribuye el calor de manera uniforme y es perfecto para saltear, cocer al vapor y guisar y cocer a fuego lento.

Con la parrilla para wok que se incluye con la placa multifunción puede utilizar wok con un diámetro de hasta 457 mm. Los wok están disponibles en acero al carbono, acero inoxidable y aluminio. Si es posible, le recomendamos que compre un wok con tapadera. Siga la instrucciones sobre los métodos de cocción que le proporciona el fabricante del wok.

Para preparar el wok para cocinar, lávelo en agua con jabón y séquelo bien. Si el wok es de acero al carbono, debe prepararlo o aceitarlo debidamente para evitar que se oxide. Para prepararlo, pase un paño con aceite por el interior del wok. Caliéntelo con temperatura ALTA hasta que se forme una película oscura. No quite la película.

Utilice la parrilla del wok que se proporciona con la placa multifunción para cocinar con el wok. El wok debe estar centrado en la parte superior del quemador cuando lo coloque en la parrilla para wok.

NOTA IMPORTANTE: Cuando cocine con un wok, asegúrese de que el wok está bien nivelado en la parrilla para evitar derrames y para que la cocción no sea irregular.

CONSEJOS DE **LIMPIEZA**

- Antes de limpiar la placa, espere hasta que se haya enfriado.
- Para obtener los mejores resultados, limpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que la placa se haya enfriado. Si cocina sobre las salpicaduras, es posible que dañen o manchen el acabado de la placa de manera permanente.
- Si tiene alguna duda sobre cómo utilizar alguno de los limpiadores, lea la etiqueta. Para comprobar si es seguro utilizarlo en la placa, aplique una cantidad pequeña en un área que apenas se vea y límpiela suavemente.
- Tenga especial cuidado con los limpiadores en spray. Algunos pueden contener componentes cáusticos que pueden dañar las piezas contiguas y los acabados. Proteja las superficies cercanas quitando el exceso de líquido que haya caído en ellas de manera que el limpiador sólo se extienda por el acabado que desea limpiar.
- No pulverice ningún limpiador sobre el control eléctrico, el encendedor, los cables ni el vástago de válvula del mando.

⚠ ADVERTENCIA

NO utilice limpiadores abrasivos en la placa ya que pueden rayar la superficie permanentemente.

RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Superficie exterior **Acero inoxidable** **Superficie alrededor del quemador** **Acero inoxidable**	Aunque el acero inoxidable es resistente a la mayoría de las manchas, no es totalmente impermeable y puede resultar dañado. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente. **Para limpiar el acabado exterior de acero inoxidable clásico,** utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable. **Manchas de agua resistentes:** Utilice vinagre blanco y agua. No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente. No utilice estropajos de lana de acero.
Cabezal y base del quemador **Metal pintado resistente a altas temperaturas**	Primero deje que se enfríen. Lávelos con agua templada y detergente líquido o con limpiadores que no sean demasiado abrasivos.
Rejilla del quemador **Hierro fundido revestido en porcelana**	Quítelos de la placa y colóquelos en una superficie plana cerca del fregadero. **Limpiadores no abrasivos:** Agua caliente y detergente líquido, bicarbonato sódico y agua, estropajo de plástico o esponja. **Limpiadores suaves y abrasivos:** Utilizar poca cantidad.
Mando **Cromado**	Para quitar el mando, deslice el borde de un paño por debajo del mando y junte los bordes. Si utiliza el paño a modo de palanca, levántelo para que el mando se separe del vástago de válvula. **Mantenimiento general:** Limpie el mando con un paño mojado y con detergente suave y agua; aclárelo y séquelo. No utilice limpiadores abrasivos ni lo sumerja en ellos; estos podrían rayar el acabado y las marcas.
Panel de mandos **Vidrio templado**	**Limpiadores en spray:** Utilícelos para limpiar las huellas y las manchas de alimentos grasientos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel.
Encendedor de chispa **Cerámica**	Manténgalos seco; no eche nunca agua ni un limpiador directamente sobre el encendedor. Cuando limpie alrededor del quemador de superficie, tenga cuidado de que el paño no se enganche con el encendedor y lo dañe.

GUÍA DE **LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
Los alimentos hierven o se cocinan en un área de la cacerola y no en la otra.	La base de la cacerola está curvada y no se apoya de manera correcta sobre la rejilla. El material del que está fabricada la cacerola no conduce el calor de manera uniforme. La cacerola que se coloca en la rejilla no está centrada sobre el quemador. El asa de la cacerola pesa demasiado e inclina la cacerola hacia el lado del asa. La encimera o el armario sobre el que está colocada la placa no están bien nivelados.
El quemador no se enciende.	El encendedor de cerámica está mojado debido a que se ha producido algún derrame o se le ha aplicado algún limpiador. Deje que la cerámica se seque completamente. Las salidas del quemador están bloqueadas. Utilice un clip metálico para papel que esté recto para quitar la obstrucción. Si utiliza un GFCI (interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra), inspecciónelo para comprobar si está fundido.
Los alimentos hierven fuera de la cacerola y se derraman en la bandeja del quemador.	El calor que se proporciona es demasiado alto. El tamaño de la cacerola es demasiado pequeño para la cantidad de alimentos.
El agua no alcanza el punto de ebullición con la rapidez suficiente.	La temperatura del agua está más fría de lo normal. Tape la cacerola para que el rendimiento de la posición resulte más eficaz. El diámetro de la base de la cacerola es demasiado grande. La base de la cacerola está curvada.
Los alimentos se cocinan muy despacio al saltear o sofreír.	Se han añadido demasiados alimentos a la vez; eche menos alimentos y saltee o sofría por tandas. Los alimentos son demasiado grandes. La cacerola no conduce el calor de manera uniforme.

INFORMACIÓN SOBRE EL **MANTENIMIENTO**

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la placa. Esta información se encuentra disponible en la placa de datos del producto situada en la parte inferior de la placa. Si desea ubicar la placa de datos, consulte la ilustración que aparece en la página 23. Guarde la información de la placa de datos para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo_____

Número de serie_____

Fecha de instalación_____

Distribuidor de Sub-Zero y teléfono

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al distribuidor de Wolf o al distribuidor más cercano, consulte las Guía de localización y solución de problemas en la página 28. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no está desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
wolfappliance.com

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc. Este documento junto con la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. se reserva todos los derechos.

WOLF®

MERCI

Votre achat d'une plaque de cuisson multifonctions au gaz Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre plaque de cuisson en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à la plaque de cuisson multifonctions Wolf.

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

WOLF® est une marque déposée de Wolf Appliance, Inc.

⚠AVERTISSEMENT

La non-observation des recommandations contenues dans ce guide pourrait entraîner un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels et des blessures graves, voire mortelles.

REMARQUE IMPORTANTE :

- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil ménager. En l'absence de ce symbole, reportez-vous aux recommandations d'ordre technique que vous devez suivre pour adapter l'appareil ménager aux conditions d'utilisation en vigueur dans votre pays.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique Wolf (hotte d'extraction mécanique).
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou d'une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant.

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez en marche aucun appareil ménager.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre immeuble.
- Téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, contactez le service incendie.

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- **Afin de minimiser les risques d'incendie,** de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.
- **Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et entretenu.** Il doit être correctement installé par un technicien qualifié. Demandez au poseur de vous indiquer où est placé le robinet d'arrêt du gaz dans votre maison. Apprenez à couper le gaz à la plaque de cuisson.
- **Avant d'exécuter une quelconque réparation, coupez l'alimentation en gaz** en fermant le robinet d'arrêt du gaz et débranchez le cordon électrique de la plaque de cuisson de la prise.
- **Maintenez l'allumeur propre et sec** pour assurer l'efficacité de l'allumage et du fonctionnement du brûleur.
- **Si la flamme du brûleur s'éteint et si du gaz s'échappe,** ouvrez une fenêtre ou une porte. Patientez au moins cinq minutes avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- **Maintenez l'appareil propre et** exempt de matériau combustible.
- **Alimentation d'air adéquate.** Pour une combustion et une ventilation appropriées, une alimentation en air frais adéquate doit avoir été prévue dans votre cuisine.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne laissez jamais des vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec le brûleur allumé. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.
- **Utilisez toujours des poignées sèches** lorsque vous retirez les récipients de la plaque de cuisson. La vapeur produite par des poignées mouillées ou humides pourrait vous brûler. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.

CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **Choisissez des récipients dont les poignées sont faciles à saisir** et ne chauffent pas pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Choix de la batterie de cuisine page 38.
- **Lorsque vous cuisinez, réglez la commande du brûleur** de sorte que la flamme ne chauffe que la base du récipient et n'aille pas au-delà.
- **Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur** pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail ou du bord de la plaque de cuisson.
- **Vérifiez toujours la position du bouton de commande** afin de vous assurer que la plaque de cuisson est éteinte lorsque vous avez fini de cuisiner.
- **Allumez toujours le brûleur avant de placer un récipient sur la grille.** De plus, tournez le bouton à la position d'arrêt (O) avant de retirer un récipient de la grille du brûleur.
- **Mettez la hotte de ventilation en marche environ cinq minutes avant de commencer à cuisiner ;** cela permet d'établir un rideau d'air et de capturer plus efficacement la vapeur et l'humidité.
- **Lorsque vous faites frire des aliments, assurez-vous que la friteuse est assez grande** pour contenir la quantité d'aliments souhaitée sans que le bouillonnement de l'huile entraîne des débordements. Ne laissez jamais une friteuse fonctionner sans surveillance. Evitez de faire frire des aliments humides ou recouverts de givre car leur forte teneur en eau pourrait provoquer des éclaboussures ou des déversements de matière grasse brûlante. Faites chauffer la graisse doucement et remuez toutes combinaisons d'huiles et de matières grasses pour les fondre ensemble avant d'appliquer la chaleur. Utilisez un thermomètre de friteuse pour éviter que la matière grasse atteigne des températures dépassant le point d'inflammabilité.

CE QU'IL **NE FAUT PAS FAIRE**

- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de la plaque de cuisson,** sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un technicien Wolf agréé.
- **N'obturez pas le passage de l'écoulement de l'air et de la combustion.**
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium** pour recouvrir une partie quelconque de la plaque chauffante.
- **N'utilisez jamais la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **Ne bouchez pas le trou ménagé dans la surface de la plaque de cuisson,** au-dessous du bouton de commande. Cela pourrait entraver le fonctionnement du brûleur et entraîner des risques.
- **Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, ne touchez pas la grille, la cuvette du brûleur, la base du brûleur** ou autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.
- **Si la plaque de cuisson se trouve près d'une fenêtre,** celle-ci ne doit pas être habillée de longs rideaux car un courant d'air pourrait les faire voler sur la plaque de cuisson et provoquer un incendie.
- **Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance** à proximité de la plaque de cuisson en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec la plaque de cuisson.
- **Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson,** Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Etouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.** Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.
- **Ne couvrez en aucun cas le brûleur et la grille,** sauf avec les ustensiles appropriés. Vous ne devriez pas utiliser de couvercles décoratifs.
- **Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés,** tels que les pots et les boîtes d'aliments pour bébé. De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

CE QU'IL **NE FAUT PAS FAIRE**

- **N'entreposez pas de matières combustibles près du brûleur,** ou ne laissez pas de substance graisseuse ou inflammable s'accumuler à proximité de la plaque de cuisson.
- **N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques, ou des détergents** pour nettoyer cet appareil ménager car ils pourraient l'endommager de façon permanente. N'utilisez pas de produits nettoyants en aérosol car ils pourraient s'enflammer ou rouiller les pièces métalliques.
- **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence** ou autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **Ne nettoyez pas la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la plaque de cuisson se soit suffisamment refroidie pour éviter les brûlures que pourrait causer la vapeur. Notez que certains produits nettoyants peuvent produire des émanations nocives ou désagréables lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces très chaudes. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 40.
- **Ne laissez pas de feuille d'aluminium, de plastique, de papier ou de chiffon** entrer en contact avec la grille ou le brûleur chauds. Ne laissez pas les récipients dessécher par ébullition.

MESURES DE SECURITE

⚠ AVERTISSEMENT

AFIN DE REDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE DANS LE CAS OU UN FEU DE GRAISSE SE DECLARERAIT SUR LA PLAQUE DE CUISSON, OBSERVEZ LES CONSIGNES DE SECURITE SUIVANTES :

Etouffez les flammes avec un couvercle hermétique, une plaque à pâtisserie ou autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur au gaz. Veillez à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et contactez le service incendie.

Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.

Ne saisissez jamais un récipient en flamme—au risque de vous brûler.

Modèle ICBIM15/S

CARACTERISTIQUES DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

- Conception intégrée qui permet d'utiliser plusieurs plaques de cuisson et/ou dominos
- Dessus en acier inoxydable avec finition en acier inoxydable Classique
- Puissante sortie de brûleur étanche à double couronne, 8,0 kW (581 g/h)
- Système électronique de rallumage automatique
- Système d'allumage à étincelle individuel
- Robinet de gaz de sécurité à fermeture automatique
- Panneau de commande lumineux
- Deux grilles de brûleur en fonte interchangeables avec finition en porcelaine matte — grille de wok et grille compacte, en continu
- Profonde cuvette de brûleur étirée et sans joint
- Puissance électrique : 220-240 V c.a., 50/60 Hz, 1 A
- Conformité européenne en tant qu'appareil ménager de Classe 3
- Certifié pour la catégorie suivante, type et pression de gaz :
  I3P – G31 à 37 hPa
  I2E – G20 à 20 hPa
  I2E+ – G20/25 à 20/25 hPa
  I2H – G20 à 20 hPa

OPTIONS DE **VENTILATION**

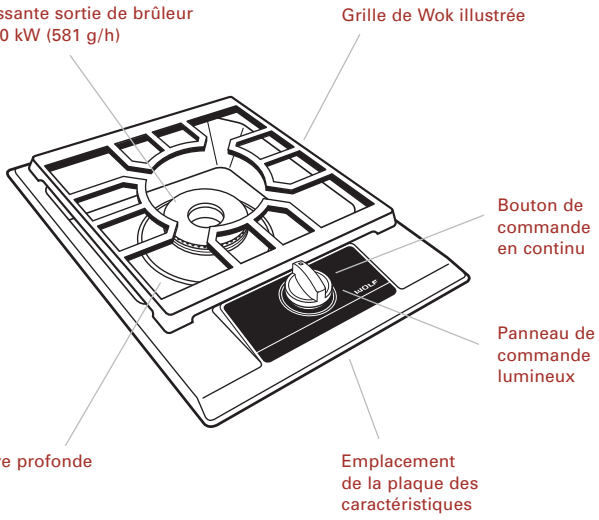
REMARQUE IMPORTANTE : Nous vous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson multifonctions Wolf avec une hotte de plaque de cuisson, un système de ventilation escamotable ou une hotte intégrée Pro de Wolf. Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre revendeur Wolf.

- **Hotte murale de plaque de cuisson –** 762 ou 914 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte-îlot de plaque de cuisson –** 1 067 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte murale Pro –** 559, 610 ou 686 mm de profondeur et 762 à 1 676 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte murale cheminée Pro –** 914 à 1 372 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte-îlot Pro –** 1 067, 1 372 et 1 676 m de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte intégrée Pro –** disponible dans des largeurs de hottes de 873, 1 178 et 1 330 mm.

Toutes les hottes sont munies de joints soudés, d'un éclairage halogène scellé et amovible et de filtres lavables en machine.

MODELE ICBIM15/S

Plaque de cuisson multifonctions au gaz


Puissante sortie de brûleur à 8,0 kW (581 g/h)
Grille de Wok illustrée
Bouton de commande en continu
Panneau de commande lumineux
Cuve profonde
Emplacement de la plaque des caractéristiques

BRÛLEUR DE **SURFACE**

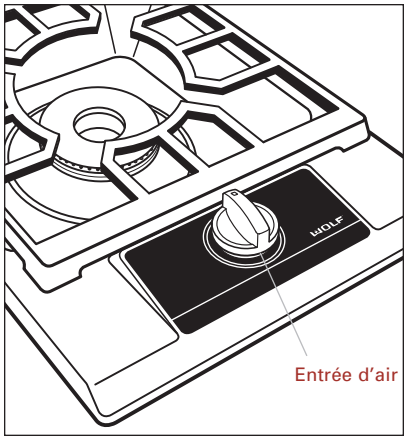
Le brûleur de surface est allumé par une électrode d'étincelle, ce qui élimine le besoin d'avoir une flamme nue de veilleuse constante. Pour plus de sécurité et de commodité, le brûleur est pourvu d'un système de rallumage électronique. Cette fonction lui permet de se rallumer automatiquement au cas où il s'éteindrait accidentellement. De plus, la plaque de cuisson est également équipée d'un robinet de gaz de sécurité à fermeture automatique pour les cas où la tentative de rallumage échouerait.

PANNEAU DE COMMANDE LUMINEUX

Le panneau de commande de votre plaque de cuisson multifonctions est lumineux, ce qui vous permet de voir instantanément si le brûleur est allumé. Il s'agit d'une mise en garde vous rappelant que la flamme est allumée et active.

BOUTON DE **COMMANDE**

Il est normal que le bouton de commande s'élève légèrement au-dessus de la surface. Ce surplomb assure l'entrée d'air nécessaire pour une bonne combustion du gaz. Le bouton repose sur une tige de soupape dont la base est pourvue d'une bague en caoutchouc. Ce type de conception empêche les déversements de liquide de s'égoutter dans les commandes se trouvant au-dessous du brûleur. Reportez-vous à la figure ci-après.



Panneau et bouton de commande

UTILISATION DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

Avant de l'utiliser pour la première fois, vous devriez nettoyer minutieusement votre plaque de cuisson avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Appliquez un produit à polir l'acier inoxydable afin de protéger la finition et d'ajouter du lustre. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 40.

Pour allumer le brûleur, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage . Vous entendrez un cliquetis et vous verrez le brûleur s'allumer. Lorsque le brûleur est allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à n'importe quel réglage, de à .

HAUTEUR ET APPARENCE DE LA FLAMME

Choisissez une flamme qui soit assez haute pour maintenir la vitesse de cuisson souhaitée et dont la taille est adaptée au diamètre du récipient. N'augmentez jamais la flamme de façon à ce qu'elle aille au-delà de la base du récipient.

La flamme du gaz naturel devrait être bleue avec un noyau de flamme bleu plus foncé et comprendre aussi peu de jaune que possible. En effet, une flamme jaune indique un mélange d'air et de gaz inadéquat ou la présence d'impuretés dans l'alimentation en gaz de la plaque de cuisson. Si ce phénomène se produit régulièrement, contactez une antenne de service agréée Wolf qui ajustera le mélange. Avec le gaz GPL, il est normal de voir apparaître du jaune sur la pointe des flammes. Aucun ajustement n'est requis dans ce cas.

CHOIX DE LA BATTERIE DE CUISINE

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation de récipients de poids moyen à élevé, pourvus d'une base plate, d'une poignée en métal et d'un couvercle bien hermétique.

Choisissez des récipients fabriqués de matériaux qui conduisent correctement la chaleur, tels que l'aluminium et le cuivre. Ces métaux sont souvent en « sandwich » entre les couches intérieure et extérieure du récipient. Leur présence, visible ou non de l'extérieur, favorise la conductivité uniforme de la chaleur.

Suivez les recommandations suivantes lorsque vous choisissez votre batterie de cuisine :

- Le diamètre d'un récipient à fond plat ne devrait pas dépasser 305 mm. Si vous utilisez un récipient dont la base est trop grande aux réglages , la chaleur pourrait se bloquer sous le récipient et endommager de façon permanente le fini de la surface.
- Si vous utilisez des récipients en fonte, en acier émaillé, en vitrocéramique ou revêtus d'un fini antiadhésif, sélectionnez les réglages de flamme plus faibles. Sur ces matériaux, un excès de chaleur provoquera des « points chauds », des roussissements et des brûlures.
- Couvrez les récipients pendant la cuisson ; les couvercles rehaussent l'efficacité de la cuisson : l'eau bout plus rapidement, la consommation de gaz est moindre et la cuisine demeure plus fraîche.
- Privilégiez les récipients hauts (profonds) plutôt que ceux qui sont peu profonds et dont les bases sont très larges. Les récipients hauts minimisent les risques de débordement de liquides.
- Reportez-vous aux précisions ci-après sur les woks.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais un récipient sans surveillance au réglage . Montrez-vous particulièrement prudent lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.

WOKS

Le wok permet une cuisson rapide et diversifiée. La forme en boule du récipient distribue uniformément la chaleur et convient parfaitement pour faire sauter les aliments, les braiser ou les faire cuire à l'étuvée ou à la vapeur.

Vous pouvez utiliser un wok d'un diamètre pouvant atteindre 457 mm sur la grille de wok fournie avec votre plaque de cuisson multifonctions. Les woks sont offerts en acier ordinaire, en acier inoxydable et en aluminium. Si possible, achetez un wok avec un couvercle. Suivez les instructions du fabricant quant aux modes de cuisson.

Avant d'utiliser votre wok, lavez-le à l'eau savonneuse et séchez-le complètement. S'il est en acier ordinaire, il doit être vieilli pour l'empêcher de rouiller. Vous devez pour cela badigeonner l'intérieur du wok avec de l'huile. Faites chauffer sur le réglage HIGH (ELEVE) jusqu'à ce qu'une pellicule sombre se forme. Ne retirez pas cette pellicule.

Pour la cuisson au wok, utilisez la grille prévue à cet effet, qui est fournie avec votre plaque de cuisson multifonctions. Le wok devrait être centré sur le dessus du brûleur une fois qu'il a été placé sur la grille pour wok.

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque vous utilisez un wok, assurez-vous qu'il est posé de niveau sur la grille afin d'éviter les déversements et d'effectuer une cuisson uniforme.

CONSEILS DE **NETTOYAGE**

- Attendez que les surfaces refroidissent avant de procéder au nettoyage.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que la plaque de cuisson a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente.
- En cas de doute sur l'utilisation d'un de vos produits nettoyants, consultez l'étiquette. Pour vérifier s'il est sans danger pour votre plaque de cuisson, utilisez une petite quantité du produit sur un endroit non exposé en appliquant une très légère pression.
- Faites preuve de prudence lorsque vous vaporisez les produits nettoyants. Certains contiennent des substances caustiques qui peuvent endommager les pièces et les finis adjacents. Protégez les pièces adjacentes en les recouvrant de façon à ne vaporiser le produit que sur le fini à nettoyer.
- Ne vaporisez pas les produits nettoyants sur la commande électrique, l'allumeur, les fils ou la tige de soupape du bouton.

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs sur votre plaque de cuisson ; ils dégraderaient la surface de façon permanente.

CONSIGNES **D'ENTRETIEN**

COMPOSANT	CONSIGNE D'ENTRETIEN
Surface extérieure **Acier inoxydable**	Même si l'acier inoxydable résiste à la plupart des taches, il peut subir certains dommages. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piqueter et tacher la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés.
Cuvette de brûleur **Acier inoxydable**	**Sur le fini extérieur en acier inoxydable Classique,** utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal. **Taches d'eau dure :** Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils dégraderaient la surface de façon permanente. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier.
Base et tête du brûleur **Laiton peint à haute température**	Laissez tout d'abord refroidir. Lavez dans de l'eau chaude additionnée de détergent liquide ou de produits nettoyants abrasifs doux.
Grille du brûleur **Fonte revêtue de porcelaine**	Retirez-la de la plaque de cuisson et placez-la sur une surface plate près de l'évier. **Produits nettoyants non abrasifs :** Eau chaude et détergent liquide, bicarbonate de soude et eau, tampon en plastique ou éponge. **Nettoyants abrasifs doux et abrasifs :** A utiliser avec modération.
Bouton de commande **Chromé**	Pour enlever le bouton, faites glisser le bord d'un torchon sous le bouton et tirez les bords ensemble. En vous servant du torchon comme d'un levier, soulevez ; le bouton s'enlève de la tige de soupape. **Entretien régulier :** Essuyez le bouton avec un chiffon humide, du savon doux et de l'eau ; rincez et séchez. Ne faites jamais tremper le bouton et n'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ; ils érafleraient le fini et enlèveraient les marques des réglages.
Panneau de commande **Verre trempé**	**Produits nettoyants à pulvériser :** Utilisez-les pour enlever les traces de doigts et les taches de produits graisseux. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.
Allumeur à étincelle **Céramique**	Gardez-le au sec ; ne projetez jamais de l'eau ou du produit nettoyant directement sur l'allumeur. Lorsque vous nettoyez la zone autour du brûleur de surface, veillez à ce que le chiffon ne se prenne pas dans l'allumeur au risque de l'endommager.

GUIDE DE **DEPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	SOLUTION POSSIBLE
Les aliments bouillent ou brûlent à un endroit précis du récipient.	La base du récipient est gauchie et ne repose pas à plat sur la grille. Le matériau de fabrication du récipient ne conduit pas uniformément la chaleur. Le récipient placé sur la grille n'est pas centré sur le brûleur. La poignée du récipient est trop lourde et fait incliner le récipient dans sa direction. Le plan de travail ou l'élément sur lequel est installée la plaque de cuisson n'est pas de niveau.
Le brûleur ne parvient pas à s'allumer.	L'allumeur en céramique a été mouillé par un déversement ou une pulvérisation de produit nettoyant. Laissez sécher complètement la céramique. Les entrées de brûleur sont obturées. Débouchez-les avec un trombone en métal déplié. Si un disjoncteur de fuite de terre est utilisé, vérifiez s'il n'a pas sauté.
Les aliments bouillent hors du récipient et débordent dans le bac récupérateur de graisses du brûleur.	Le réglage de la chaleur est trop élevé. La taille du récipient est trop petite pour la quantité qu'il contient.
L'eau ne bout pas assez vite.	La température de l'eau est plus froide que la normale. Couvrez le récipient pour utiliser plus efficacement le réglage . Le diamètre de la base du récipient est trop large. La base du récipient est gauchie.
Les aliments cuisent trop lentement lorsque les aliments sont sautés ou frits.	Vous avez ajouté une trop grande quantité d'aliments à la fois ; réduisez la quantité et faites-les sauter ou frire par lots Les morceaux de nourriture sont trop gros. Le récipient ne conduit pas la chaleur uniformément.

SERVICE APRES-VENTE

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre plaque de cuisson. Ces informations figurent sur la plaque des caractéristiques, située sur le dessous de la plaque de cuisson. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à l'illustration de la page 36. Notez les informations ci-après pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'installation_____

Nom et numéro de téléphone du revendeur Wolf

_____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre revendeur Wolf ou votre distributeur régional, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes, page 41. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc., une filiale de Sub-Zero, Inc. Ce guide et les informations et images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc., filiale de Sub-Zero Inc.

©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.

GRAZIE

Il vostro acquisto di un piano di cottura multifunzione a gas Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro piano di cottura con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Sappiamo quanto siate ansiosi di iniziare a cucinare; ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare del tempo a leggere queste Informazioni per l'uso e la manutenzione. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà molto meglio avere familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano di cottura multifunzione Wolf.

Nel corso della lettura delle informazioni sull'uso e sulla manutenzione, prestate attenzione ai simboli di ATTENZIONE ed AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

⚠ ATTENZIONE

segnala i casi in cui possono verificarsi lesioni di lieve entità o danni al prodotto in caso di mancata osservanza.

⚠ AVVERTENZA

indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza.

All'interno di queste informazioni potrebbe inoltre essere segnalata una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni a cui prestare particolare attenzione.

WOLF® è un marchio depositato Wolf Appliance Company, Inc.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

⚠ AVVERTENZA

Qualora non ci si attenga alle informazioni contenute in questo manuale, si rischia di causare un'esplosione, con danni o lesioni e persino morte alle persone.

NOTA IMPORTANTE:

- Gli interventi di installazione e riparazione vanno eseguiti da un installatore qualificato, un centro di assistenza o azienda del gas.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Queste istruzioni sono valide solo se sull'elettrodomestico compare il simbolo del Paese. Se invece il simbolo non appare, consultare i dati tecnici che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'elettrodomestico secondo le condizioni d'uso del Paese.
- L'uso di un elettrodomestico a gas genera calore ed umidità nella stanza in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperte le fessure di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica per elettrodomestici Wolf (cappa con estrattore meccanico).
- L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico potrebbe richiedere ulteriore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Non provare ad accendere un elettrodomestico.
- Non toccare gli interruttori elettrici.
- Non usare il telefono all'interno dell'edificio.
- Chiamare subito l'azienda del gas dal telefono di un vicino di casa. Seguire le istruzioni dell'azienda del gas.
- Qualora non si riesca a parlare con l'azienda del gas, rivolgersi ai pompieri.

COSA **FARE**

- **NOTA IMPORTANTE: leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.**
- **Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione** prima di utilizzare il nuovo piano di cottura a vapore e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione e la manutenzione.** Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico. Chiedere all'installatore di indicare la posizione di sicurezza di arresto del gas della propria abitazione. Capire come e dove chiudere la valvola del piano di cottura.
- **Prima di eseguire un intervento di riparazione, chiudere il gas** chiudendo la valvola di sicurezza del gas e staccare il cavo di alimentazione elettrica del piano di cottura dalla presa a parete.
- **Tenere il sistema di accensione pulito e asciutto** per garantire accensione e prestazioni adeguate del fornello.
- **Qualora il fornello si spenga e vi sia una fuoriuscita di gas,** aprire una finestra o una porta. Attendere almeno cinque minuti prima di usare il piano di cottura.
- **Tenere l'aria intorno all'elettrodomestico** libera da materiale combustibile.
- **Fornitura adeguata di aria.** La cucina deve garantire un'adeguata fornitura di aria fresca per garantire operazioni di combustione e ventilazione corrette.
- **Indossare indumenti adeguati.** Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile arrivi a contatto con i fornelli accesi. Le stoffe potrebbero incendiarsi e causare lesioni a persone.
- **Usare sempre presine asciutte** per togliere le pentole dal piano di cottura. Presine bagnate o umide possono causare ustioni da vapore. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.

COSA **FARE**

- **Scegliere padelle con manici facili da afferrare** e che restano freddi anche durante la cottura. Consultare la sezione Selezione della batteria da cucina a pagina 51.
- **Durante la cottura, regolare il fornello** di modo che la fiamma riscaldi solo il fondo della padella e non ne fuoriesca.
- **Girare sempre i manici delle padelle** di modo che non sporgano sulle aree adiacenti o sul bordo del piano di cottura.
- **Controllare sempre la posizione della manopola di controllo** per accertarsi che il piano di cottura sia spento a fine cottura.
- **Accendere i fornelli prima di poggiarvi sopra una padella o griglia.** Inoltre, prima di togliere la padella o la griglia, portare la manopola di controllo sulla posizione OFF (O) (spenta).
- **Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima della cottura;** così facendo si crea una corrente d'aria, migliorando l'aspirazione di vapore ed umidità.
- **Durante la frittura con olio/grasso, accertarsi che la padella sia sufficientemente grande** per il volume desiderato di alimenti senza eventuale sovraflusso causato dalla bollitura. Non allontanarsi mai da una friggitrice in funzione. Evitare di friggere alimenti che siano umidi o ancora congelati, in quanto alimenti con alto contenuto idrico potrebbero causare schizzi dell'olio/grasso. Riscaldare l'olio/il grasso lentamente e miscelare eventuali combinazioni di olio e grasso prima di riscaldarli. Usare un termometro per friggitrice onde evitare di riscaldare il grasso a temperature superiori al punto di infiammazione.

COSA **NON FARE**

- **Non riparare né sostituire alcuna parte del piano di cottura** a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Tutti gli interventi di riparazione vanno eseguiti da un tecnico qualificato.
- **Non ostruire il flusso di combustione e l'aria di ventilazione.**
- **Non usare carta stagnola** per rivestire il piano di cottura.
- **Non usare mai il piano di cottura per riscaldare una stanza.**
- **Non bloccare e non ostruire il foro nella superficie del piano di cottura** sotto la manopola di controllo. Il blocco del foro potrebbe compromettere il funzionamento del fornello e costituire un pericolo.
- **Durante l'utilizzo del piano di cottura, non toccare la griglia, la corona del fornello e la base dello stesso** oppure tutta la zona adiacente la fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- **Se il piano di cottura è in prossimità di una finestra,** non usare tende lunghe, che potrebbero venire spinte dal vento sopra il piano di cottura e creare il pericolo di incendio.
- **Con il piano di cottura in uso non lasciare bambini soli** in prossimità dello stesso. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- **Non custodire sopra o dietro il piano di cottura oggetti che scaturiscono la curiosità dei bambini,** che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.
- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o di tipo a schiuma.
- **Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito se acceso.** Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbe causare fumo o fiamme.
- **Coprire il fornello e la grata** solo con utensili adeguati. Non usare coperture decorative.
- **Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi,** quali vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosione e causare lesioni.

COSA **NON FARE**

- **Non conservare materiale infiammabile** vicino ai fornelli e non lasciare che olio o altre sostanze infiammabili si accumulino sul piano di cottura.
- **Non usare detergenti abrasivi** su questo elettrodomestico, in quanto questi potrebbero causare danni. Non usare detergenti spray, che potrebbero essere infiammabili o causare corrosione delle parti metalliche.
- **Non conservare o usare benzina** o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- **Non pulire il piano di cottura ancora caldo.** Se si fa uso di una spugna o un panno umidi, attendere fin quando il piano di cottura non si sia raffreddato a sufficienza da impedire ustioni da vapore. Inoltre, alcuni detergenti, se applicati a superfici molto calde, possono produrre fumi dannosi. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 53.
- **Evitare che carta stagnola, plastica, carta o stoffa** arrivino a contatto con il fornello o la griglia caldi. Evitare di bollire liquidi fino al totale esaurimento.

PRECAUZIONI DI **SICUREZZA**

⚠ AVVERTENZA

AL FINE DI RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI A PERSONE IN CASO DI INCENDIO DA GRASSO DEL PIANO DI COTTURA, ATTENERSI ALLE SEGUENTI PRECAUZIONI:

Abbassare la fiamma con un coperchio ben aderente, una teglia o altro vassoio metallico, quindi spegnere il fornello. Prestare attenzione per evitare ustioni. Se la fiamma non si spegne subito, evacuare la zona e chiamare i pompieri.

Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.

Non afferrare mai una padella in fiamme— onde evitare ustioni.

FUNZIONI DEL **PIANO DI COTTURA**

- È possibile l'installazione abbinata con altre unità e/o moduli del piano di cottura
- Struttura del piano in acciaio inox con finiture classiche in acciaio inox
- Fornello monopezzo a doppia fiamma ad alta uscita da 8,0 kW (581 g/h)
- Sistema automatico di riaccensione elettronica
- Sistema di accensione a scintilla singola
- Dotato di valvola di sicurezza del gas
- Pannello di controllo illuminato
- Due griglie per fornelli in ghisa, intercambiabili, con finitura in porcellana opaca—per il wok e continua a basso profilo
- Vano di raccolta fornelli profondo
- Portata elettrica: 220-240 Vc.a., 50/60 Hz, 1 A
- Omologato CE come elettrodomestico di Classe 3
- Omologato per la categoria, il tipo di gas e la pressione che seguono:
  I3P – G31 a 37 mbar
  I2E – G20 a 20 mbar
  I2E+ – G20/25 a 20/25 mbar
  I2H – G20 a 20 mbar

OPZIONI DI **VENTILAZIONE**

NOTA IMPORTANTE: Si consiglia di azionare un piano di cottura multifunzione Wolf con una cappa di ventilazione Wolf, un sistema con aria discendente o una cappa di ventilazione Pro. Rivolgersi al rivenditore Wolf per dettagli.

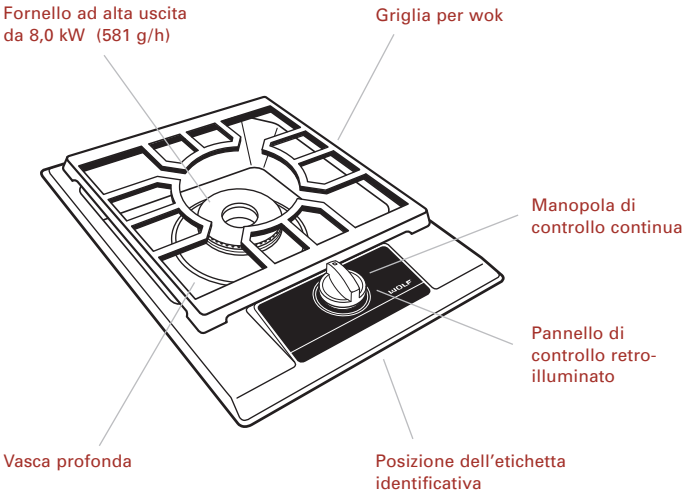
- **Cappa a parete per piano di cottura –** Larghezza di 762 mm o 914 mm in classico acciaio inossidabile.
- **Cappa per isola di cottura –** larghezza di 1 067 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa a parete Pro –** Profondità di 559 mm, 610 mm o 686 mm e larghezza da 762 mm a 1 676 mm in classico acciaio inossidabile.
- **Cappa con fumaiolo a parete Pro –** Larghezza da 914 a 1 372 mm in classico acciaio inossidabile.
- **Cappa per isola Pro –** Larghezza da 1 067, 1 372 e 1 676 mm in classico acciaio inossidabile.
- **Rivestimento cappa Pro –** Disponibile in esterni cappa con larghezza di 873, 1 178 e 1 330 mm.

Tutte le cappe hanno giunzioni saldate, illuminazione alogena sigillata e filtri rimovibili, lavabili in lavastoviglie.

Modello ICBIM15/S

Modello ICBIM15/S

Piano di cottura a gas multifunzione


Fornello ad alta uscita da 8,0 kW (581 g/h)
Griglia per wok
Manopola di controllo continua
Pannello di controllo retro-illuminato
Vasca profonda
Posizione dell'etichetta identificativa

FORNELLO A **SUPERFICIE**

Un elettrodo a scintilla accende il fornello a superficie. Questo controllo elimina l'esigenza di una fiamma viva sempre presente. Per maggiore sicurezza e convenienza, il fornello è dotato di un sistema automatico di riaccensione. Questa funzione consente di riaccendere il fornello nel caso in cui la fiamma si spenga. Per maggiore sicurezza, il piano di cottura è dotato di una valvola di sicurezza del gas nel caso in cui non sia possibile riaccendere la fiamma.

PANNELLO DI CONTROLLO ILLUMINATO

Il pannello di controllo del piano di cottura multifunzione si illumina per un istante ad indicare che il fornello è in uso. Si tratta di un segnale di sicurezza per ricordare l'utente che la fiamma è accesa.

MANOPOLA DI **CONTROLLO**

È normale per la manopola di controllo restare leggermente sollevata rispetto alla superficie. Questo spazio consente la giusta ventilazione per una buona combustione del gas. La manopola poggia sullo stelo della valvola con un gommino alla base. Questo design impedisce l'infiltrazione di liquidi nei controlli sotto il fornello. Fare riferimento alla figura di seguito.

Pannello di controllo e manopola

FUNZIONAMENTO DEL **PIANO DI COTTURA**

Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire con cura il piano di cottura multifunzione con acqua calda ed un detersivo neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione. Applicare un lucido per acciaio inossidabile per proteggere la finitura ed aggiungere lucentezza. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 53.

Per accendere il fornello, spingere e girare la manopola di controllo in senso antiorario sull'impostazione . Si sente un clic ed il fornello si accende, con la fiamma visibile. Una volta acceso il fornello, continuare a girare la manopola in senso antiorario su una delle impostazioni da— a .

ALTEZZA E ASPETTO DELLA FIAMMA

Selezionare una fiamma che sia alta a sufficienza per mantenere la velocità di cottura desiderata e che sia adeguata al diametro di base della padella. Non estendere mai la fiamma oltre la base della padella.

La fiamma da gas naturale deve essere blu con un centro di blu più intenso. Dovrebbe esserci una traccia minima di una fiamma gialla. Una fiamma gialla indica una miscela inadeguata di aria e gas o impurità nel gas che proviene al piano di cottura. Se questo si verifica ripetutamente, chiamare un centro di assistenza Wolf autorizzato per regolare la miscela. Con gas LP, una leggera punta gialla sulla fiamma è accettabile e potrebbe non richiedere una regolazione.

SELEZIONE DELLA **BATTERIA DA CUCINA**

Per risultati migliori, consigliamo padelle dal peso medio-pesante con base piatta, manico in metallo ed un buon coperchio aderente.

Acquistare padelle con una buona conduttività del calore, quale alluminio o rame. Questi metalli sono a volte stratificati tra altri strati interni ed esterni della padella. Se presenti, che siano visibili o meno, favoriscono la conduttività uniforme del calore.

Durante la selezione della batteria da cucina, attenersi alle seguenti linee guida:

- Il diametro di una padella dal fondo piatto non deve superare i 305 mm. Se si utilizza una padella con base molto grande sulle impostazioni , il calore potrebbe restare intrappolato sotto la padella causando danni permanenti alla finitura.
- Se si usano padelle in ghisa, acciaio smaltato o ceramica in vetro, oppure ancora con finitura antiaderente, selezionare impostazioni per fiamme ridotte. Forte calore applicato a materiale di questo tipo genera punti di calore e bruciature.
- Coprire le padelle durante la cottura; i coperchi favoriscono l'efficienza della cottura. L'acqua arriva a bollire più rapidamente, usando meno combustibile, e la cucina resta più fresca.
- Selezionare pentole alte (profonde) anziché con la base molto larga e basse. Le pentole alte riducono la fuoriuscita di liquidi in caso di bollitura.
- Consultare le seguenti informazioni specifiche per l'uso di wok.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai una padella sull'impostazione senza supervisione. Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti o grasso o olio, che potrebbe diventare sufficiente caldo da incendiarsi.

WOK

La cottura con wok è versatile e rapida. La padella a forma di ciotola distribuisce il calore uniformemente ed è perfetta per stir-fry, cottura a vapore, stufati e brasati.

La griglia per wok in dotazione al piano di cottura multifunzione è adeguata per un wok con un diametro massimo di 457 mm. I wok sono disponibili in acciaio al carbone, acciaio inossidabile e alluminio. Se possibile, acquistare un wok con un coperchio. Attenersi alle istruzioni del fabbricante del wok per i metodi di cottura.

Per preparare il wok per la cottura, lavarlo con acqua e sapone ed asciugarlo bene. Se il work è realizzato in acciaio al carbone, va preparato per impedire la formazione di ruggine. Per fare questo, pulire l'interno del wok con olio. Riscaldare a calore alto fino a formare una pellicola scura. Non rimuovere tale pellicola.

Usare la griglia del wok in dotazione per il piano di cottura multifunzione per la cottura con wok. Il wok va centrato sul fornello se poggiato sulla griglia per wok.

NOTA IMPORTANTE: Durante la cottura con un wok, accertarsi che sia a livello sulla griglia per impedire fuoriuscite e cottura non uniforme.

SUGGERIMENTI PER **PULITURA**

- Prima di pulire, attendere che le superfici si siano raffreddate.
- Per ottenere risultati ottimali, rimuovere versamenti e schizzi pulendoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento del piano di cottura. Se gli schizzi vengono lasciati asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura.
- In caso di dubbi sul detergente da usare, controllare l'etichetta. Per accertarsi che il prodotto sia adeguato per l'uso sul piano di cottura, provare una piccola quantità su un'area poco visibile, applicando una pressione molto leggera.
- Usare detergenti spray con attenzione. Alcuni contengono ingredienti abrasivi che potrebbero danneggiare parti adiacenti e finiture. Proteggere le parti adiacenti coprendole in modo da spruzzare solo la finitura da pulire.
- Non spruzzare i detergenti sul controllo elettrico, il sistema di accensione, fili o lo stelo della valvola a manopola.

⚠ AVVERTENZA

NON utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.

CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Superficie esterna **Acciaio inossidabile** **Base del fornello** **Acciaio inossidabile**	Sebbene l'acciaio inossidabile sia resistente alla maggior parte delle macchie, non è completamente immune ai danni. Sale ed altri liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie. **Per la classica finitura esterna in acciaio inossidabile,** usare un detergente per acciaio inossidabile non abrasivo da applicare con un panno morbido e senza filaccia. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibre umido seguito da un panno in microfibre asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo. **Macchie da acqua dura:** usare aceto bianco ed acqua. Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie. Non usare pagliette in acciaio.
Base e corona del fornello **Ottone verniciate per alte temperature**	Lasciar raffreddare. Lavare in acqua calda e detergente liquido o detergente leggermente abrasivo.
Griglia dei fornelli **Ghisa rivestita di porcellana**	Rimuovere dal piano di cottura e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. **Detergenti abrasivi:** acqua calda e detergente liquido, pastella di bicarbonato e acqua, utensile in plastica o spugna. **Detergenti leggermente abrasivi ed abrasivi:** usare in piccole dosi.
Manopola di controllo **Placcata al cromo**	Per togliere la manopola, far passare un bordo di uno strofinaccio sotto la manopola e tirare per estrarla. Facendo leva sullo strofinaccio, sollevare; la manopola si stacca dallo stelo della valvola. **Manutenzione generale:** pulire la manopola con un panno umido e detergente neutro e acqua; sciacquare ed asciugare. Non immergere mai in detergente abrasivo e non farne uso, in quanto graffia la finitura e rimuove eventuali contrassegni.
Pannello di controllo **Vetro temprato**	**Detergenti spray:** usare per rimuovere impronte digitali e macchie di grasso. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno.
Impianto di accensione a scintilla **Ceramica**	Tenere asciutto; non spruzzare mai acqua o detergente direttamente sul sistema di accensione. Al momento di pulire intorno ai fornelli a superficie, fare attenzione che il panno non rimanga incastrato sul sistema di accensione danneggiandolo.

GUIDA ALLA **SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
Bolliture o bruciature su un punto della padella e non sull'altro.	La base della padella è storta e non poggia piatta sulla grigia. Il materiale della padella non distribuisce il calore uniformemente. La padella sulla griglia non è centrata sul fornello. Il manico della padella è troppo pesante e fa inclinare la padella. Il mobile del piano di lavoro o di cottura non è livellato.
Il fornello non si accende.	Il sistema di accensione in ceramica è umido. Attendere che la ceramica si asciughi completamente. I fori dei fornelli sono bloccati. Usare una graffetta per carta raddrizzata per eliminare il blocco. Se si utilizza un circuito GFCI, controllare che non sia scattato.
La bollitura fuoriesca dalla pentola ed inonda il vassoio dei fornelli.	L'impostazione del calore è troppo alta. La pentola è troppo piccola per il contenuto.
L'acqua non bolle troppo rapidamente.	La temperatura dell'acqua è più fredda del solito. Coprire la pentola per un'impostazione più efficiente. Il diametro della base della pentola è troppo largo. La base della pentola è storta.
Il cibo cuoce troppo lentamente per rosolare o friggere (stir-fry).	Troppo cibo aggiunto in una volta; ridurre la quantità di cibo e rosolare o friggere (stir-fry) in piccole quantità. I pezzi di cibo sono troppo grandi. La pentola non distribuisce il calore uniformemente.

INFORMAZIONI SUL **SERVIZIO** DI ASSISTENZA

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie del piano di cottura. Queste informazioni si trovano sulla piastrina di identificazione sul lato inferiore del piano di cottura. Per la posizione della piastrina, consultare l'illustrazione a pagina 49. Registrare le informazioni contenute nella piastrina per riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Sub-Zero e telefono

_____

PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA

Prima di chiamare il distributore Wolf o il distributore di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 54. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

Le informazioni e le immagini contenute in questa guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o immagini qui contenute non potranno essere copiati o usati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.

WOLF®

VIELEN DANK

Mit dem Kauf einer Multifunktionskochmulde von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihrer Kochmulde hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit sie Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihrer Multifunktionskochmulde von Wolf vertraut machen.

Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT“ und „ACHTUNG“. Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Wolf-Geräten wichtig.

⚠ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

⚠ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung WICHTIGE HINWEISE auf besonders wichtige Informationen.

WOLF® ist eine eingetragene Marke von Wolf Appliance, Inc.

⚠ ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion und somit Sachschaden, Personenschaden oder Tod führen.

WICHTIGER HINWEIS:

- Einbau und Service sind von einem qualifizierten Fachmann, einem Fachbetrieb oder dem Gasversorgungsunternehmen durchzuführen.
- Bewahren Sie kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Herdes oder anderer Geräte auf.
- Diese Anweisungen gelten nur dann, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät aufgebracht ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät vorhanden ist, müssen die technischen Anweisungen herangezogen werden, die die notwendigen Informationen bezüglich der Modifikation des Geräts zur Anpassung an die Bedingungen im jeweiligen Land enthalten.
- Bei der Verwendung eines Gasherdes entwickeln sich Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut entlüftet ist; achten Sie darauf, dass natürliche Entlüftungsöffnungen offen bleiben oder installieren Sie einen mechanischen Entlüfter (mechanische Abzugshaube) von Wolf Appliance.
- Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts wird eventuell eine zusätzliche Entlüftung oder eine effizientere Belüftung benötigt, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters bzw. durch Erhöhen der Geschwindigkeit der mechanischen Entlüftung (falls vorhanden).

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

- Keine Geräte einschalten.
- Keine elektrischen Schalter berühren.
- Keine Telefone innerhalb des Gebäudes benutzen.
- Vom Telefon Ihres Nachbarn umgehend das Gasversorgungsunternehmen anrufen. Den Anweisungen des Versorgungsunternehmens folgen.
- Wenn Sie das Gasversorgungsunternehmen nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.

KONTAKTINFORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

WAS **ZU TUN IST**

- **WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Herd benutzen.**
- **Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung** sorgfältig, bevor Sie Ihre neue Kochmulde benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- **Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation und Wartung.** Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden. Lassen Sie sich von Ihrem Installierer zeigen, wo sich der Absperrhahn für die Gaszufuhr in Ihrer Wohnung befindet. Informieren Sie sich darüber, wie und wo Sie die Gaszufuhr unterbrechen können.
- **Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Gaszufuhr** durch Schließen des Gasabsperrventils und ziehen Sie den Netzstecker der Kochmulde aus der Wandsteckdose heraus.
- **Achten Sie darauf, dass die Zündvorrichtung sauber und trocken** ist, damit der Brenner funktionsfähig bleibt.
- **Öffnen Sie ein Fenster oder eine Tür, wenn der Brenner erlischt und** Gas ausströmt. Warten Sie mindestens fünf Minuten, bevor Sie die Kochmulde wieder benutzen.
- **Keine brennbaren Materialien** in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- **Ausreichende Luftversorgung.** Ihre Küche muss über eine angemessene Frischluftzufuhr verfügen, um die richtige Verbrennung und Lüftung zu gewährleisten.
- **Tragen Sie geeignete Kleidung.** Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit dem eingeschalteten Brenner in Berührung kommen. Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.
- **Immer trockene Topflappen** verwenden, um heißes Kochgeschirr von der Kochmulde zu nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.

WAS **ZU TUN IST**

- **Benutzen Sie Töpfe mit Griffen,** die beim Kochen kühl bleiben. Siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 64.
- **Regulieren Sie den Brenner beim Kochen** so ein, dass die Flamme nur die Unterseite des Kochgeschirrs beheizt und nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- **Drehen Sie Topfgriffe immer nach innen,** damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen oder die Kochmuldenkante hinausragen.
- **Prüfen Sie immer die Stellung des Schaltknebels,** um sicherzustellen, dass die Kochmulde nach Beendigung des Kochens ausgeschaltet ist.
- **Schalten Sie den Brenner immer ein, bevor Sie einen Topf auf den Brennerrost stellen.** Stellen Sie den Schaltknebel auf die Position AUS (O), bevor Sie einen Topf vom Brennerrost nehmen.
- **Schalten Sie die Dunstabzugshaube** ca. fünf Minuten vor dem Kochen ein. Damit erzeugen Sie einen Luftvorhang und verbessern das Auffangen von Dampf und Feuchtigkeit.
- **Achten Sie beim Frittieren darauf, dass der Topf ausreichend groß** ist, um die benötigten Zutaten aufzunehmen, und dass diese nicht durch das kochende Fett zum Überlaufen gebracht werden. Lassen Sie eine Friteuse nie unbeaufsichtigt. Frittieren Sie keine feuchten oder gefrorenen Lebensmittel, da Lebensmittel mit hohem Wassergehalt Spritzen oder Überlaufen des kochenden Fetts verursachen können. Erhitzen Sie das Fett langsam, und verrühren Sie Kombinationen verschiedener Öle und Fette vor dem Erhitzen. Verwenden Sie ein Frittierthermometer, um zu vermeiden, dass das Fett über den Siedepunkt erhitzt wird.

WAS MAN NICHT TUN DARF

- **Teile der Kochmulde nur reparieren oder ersetzen,** wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Wartungsarbeiten sind von einem qualifizierten Techniker auszuführen.
- **Der Luftstrom von Verbrennungs- und Abluft darf nicht blockiert werden.**
- **Keine Aluminiumfolie** verwenden, um die Kochmulde ganz oder teilweise auszukleiden.
- **Auf keinen Fall die Kochmulde zum Beheizen des Raums verwenden.**
- **Die Öffnung in der Kochmuldenfläche** unter dem Schaltknebel nicht blockieren. Ein Blockieren dieser Öffnung beeinträchtigt den Brennerbetrieb und kann zu einer Gefahr werden.
- **Beim Benutzen der Kochmulde nicht den Rost, Brennerdeckel, das Brennergehäuse** oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren. Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- **Wenn die Kochmulde in der Nähe eines Fensters aufgestellt** ist, verwenden Sie keine langen Vorhänge, da sie auf die Kochmulde wehen und eine Brandgefahr darstellen können.
- **Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen,** wenn die Kochmulde eingeschaltet ist. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen. Kinder nicht mit der Kochmulde spielen lassen.
- **Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter der Kochmulde** aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- **Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.** Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- **Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.** Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- **Für Brenner und Rost nur geeignete** Abdeckungen verwenden. Keine dekorativen Abdeckungen verwenden.
- **Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise** Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.

WAS **MAN NICHT TUN DARF**

- **Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Brenners aufbewahren** und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf der Kochmulde ansammeln lassen.
- **Keine Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel** für dieses Gerät verwenden, da dies zu dauerhafter Beschädigung führen kann. Keine Reinigungsmittel aus Sprühdosen verwenden, da diese möglicherweise entzündlich sind oder Korrosion an Metallteilen hervorrufen können.
- **Kein Benzin oder andere entzündliche** Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte aufbewahren.
- **Die Kochmulde nicht reinigen, solange sie noch heiß ist.** Wenn Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch verwenden, warten Sie, bis die Kochmulde ausreichend abgekühlt ist, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Manche Reinigungsmittel können schädliche oder unangenehme Gerüche erzeugen, wenn sie auf heißen Flächen verwendet werden. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 66.
- **Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie, Plastik, Papier oder Gewebe** nicht mit dem heißen Brenner oder Rost in Berührung kommt. Töpfe nicht so lange auf dem Herd lassen, dass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ ACHTUNG

ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN DURCH BRENNENDES FETT AUF DER KOCHMULDE BEACHTEN SIE FOLGENDES:

Flammen mit einem passenden Deckel, Backblech oder anderem Blech aus Metall ersticken. Gasbrenner ausschalten. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Wenn die Flammen nicht sofort erlöschen, verlassen Sie den Raum und rufen Sie die Feuerwehr.

Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.

Niemals einen brennenden Topf anfassen – es besteht Verbrennungsgefahr.

Modell ICBIM15/S

LEISTUNGSMERKMALE DER KOCHMULDE

- Integriertes Design ermöglicht die Verwendung mit mehreren Kochfeldern und/oder Modulen
- Kochfeld in Edelstahlkonstruktion mit klassischem Edelstahlfinish
- Versiegelter Brenner mit hoher Leistung von 8,0 kW (581 g/h) und Doppelstufe
- Automatisches, elektronisches Neuzündungssystem
- Individuelles Zündsystem
- Mit Gassicherheits-Absperrventil ausgestattet
- Beleuchtete Schaltblende
- Zwei austauschbare Brennerroste aus Gusseisen mit mattem Porzellanfinish – Wok-Rost und flacher, durchlaufender Rost
- Tiefgezogene Brennerwanne
- Elektrische Nennleistung: 220-240 V AC, 50/60 Hz, 1 Amp
- CE-zertifiziert als Gerät der Klasse 3
- Zertifiziert für folgende Kategorie, folgenden Gastyp und Druck:
  I3P – G31 bei 37 mbar
  I2E – G20 bei 20 mbar
  I2E+ – G20/25 bei 20/25 mbar
  I2H – G20 bei 20 mbar

DUNSTABZUGSOPTIONEN

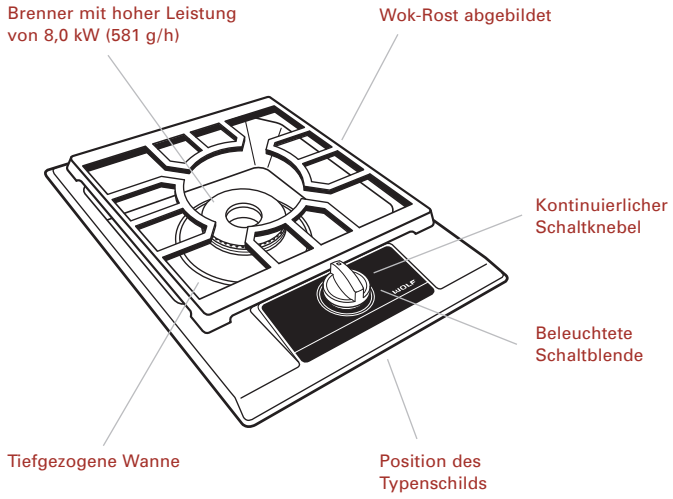
WICHTIGER HINWEIS: Es wird empfohlen, die Multifunktionskochmulde von Wolf entweder mit einer Dunstabzugshaube, einem Randabsaugungssystem oder einer Pro-Dunstabzugshaube von Wolf zu verwenden. Einzelheiten dazu erhalten Sie von Ihrem Wolf-Händler.

- **Wandabzugshaube für Kochfelder –** Breiten von 762 oder 914 mm in klassischen Edelstahl.
- **Inselabzugshaube für Kochfelder –** Breite von 1 067 mm in klassischem Edelstahl.
- **Pro-Wandabzugshaube –** Tiefen von 559, 610 oder 686 mm und Breiten von 762 bis 1 676 mm in klassischem Edelstahl.
- **Pro-Wandkaminabzugshaube –** Breiten von 914 bis 1 372 mm in klassischen Edelstahl.
- **Pro-Inselabzugshaube –** Breiten von 1 067, 1 372 und 1 676 mm in klassischem Edelstahl.
- **Pro-Mantel-Abzugshaube –** lieferbar in Breiten von 873, 1 178 und 1 330 mm für Abzugsgehäuse.

Alle Abzugshauben haben geschweißte Nähte, eingebaute Halogenlampen sowie herausnehmbare, spülmaschinenfeste Filter.

MODELL ICBIM15/S

Gas-Multifunktionskochmulde



OBERFLÄCHENBRENNER

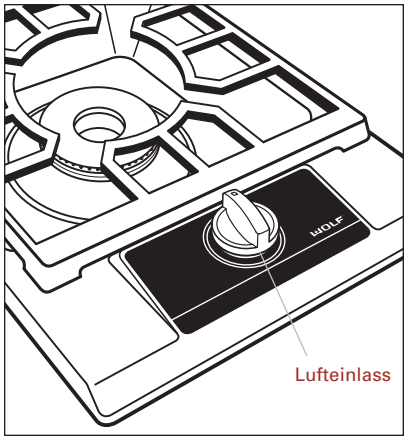
Der Oberflächenbrenner wird mit einer Zündelektrode gezündet. Dadurch ist keine ständig brennende Zündflamme erforderlich. Zusätzliche Sicherheit und Bedienfreundlichkeit bietet das elektronische Nachzündungssystem: ein Brenner, der versehentlich ausgeschaltet wurde, wird automatisch wieder angezündet. Außerdem ist die Kochmulde zur zusätzlichen Sicherheit für den Fall, dass eine Neuzündung fehlschlägt, mit einem Gassicherheits-Absperrventil ausgestattet.

BELEUCHTETE SCHALTBLENDE

Die Schaltblende Ihrer Multifunktionskochmulde ist beleuchtet und zeigt sofort an, dass der Brenner in Gebrauch ist. Es handelt sich um ein Sicherheitssignal, das Sie darauf hinweist, dass die Flamme eingeschaltet und aktiv ist.

SCHALTKNEBEL

Es ist normal, dass der Schaltknebel leicht über der Oberfläche steht. Dieser Zwischenraum dient als Lufteinlass, der für die gute Verbrennung des Gases notwendig ist. Der Schaltknebel ruht auf einem Ventilschaft mit einer Gummitülle am Sockel. Mithilfe dieses Designs wird verhindert, dass verschüttete Flüssigkeiten in die Bedienelemente unter dem Brenner tropfen. Siehe die Abbildung unten.



Schaltblende und Knopf

BEDIENUNG DER **KOCHMULDE**

Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihre Multifunktionskochmulde gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Dadurch entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess. Eine Edelstahlpolitur auftragen, um den Finish zu schützen und Glanz zu erzielen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 66.

Zum Anzünden des Brenners wird der Schaltknebel gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn auf die Einstellung gedreht. Sie hören ein klickendes Geräusch und sehen, wie der Brenner gezündet wird. Nach dem Anzünden des Brenners wird der Schaltknebel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf eine der Einstellungen von – bis gedreht.

HÖHE UND AUSSEHEN DER FLAMME

Stellen Sie die Flamme so ein, dass sie gerade hoch genug ist, um die gewünschte Intensität des Kochens zu gewährleisten, und den Boden des Topfs abdeckt. Stellen Sie die Flamme nie so ein, dass sie über den Boden des Topfs hinaus brennt.

Bei Erdgas sollte die Flamme blau und in der Mitte dunkelblau mit minimalen Spuren einer gelben Flamme sein. Eine gelbe Flamme ist ein Anzeichen für die falsche Mischung von Luft und Gas oder Verunreinigungen in der Gasleitung zur Kochmulde. Wenn dies häufiger vorkommt, bitten Sie einen autorisierten Wolf-Kundenservice, das Gemisch einzustellen. Bei Flüssiggas ist eine gelbe Spitze der Flamme zulässig und bedarf keiner Einstellung.

AUSWAHL DES **KOCHGESCHIRRS**

Um optimale Ergebnisse beim Kochen zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von mittelschweren bis schweren Töpfen mit flachem Boden, Metallgriffen und gut schließenden Deckeln.

Wählen Sie Töpfe aus Werkstoffen, die eine gute Wärmeleitfähigkeit besitzen, wie zum Beispiel Aluminium und Kupfer. Diese Metalle sind manchmal zwischen den inneren und äußeren Schichten eines Topfes eingeschlossen. Unabhängig davon, ob sie von außen sichtbar sind oder nicht, tragen sie zu einer gleichmäßigen Verteilung der Wärme bei.

Verwenden Sie bei der Auswahl von Kochgeschirr die folgenden Richtlinien:

- Der Durchmesser eines Topfes mit einem flachen Boden sollte 305 mm nicht überschreiten. Bei Benutzung eines Topfes mit einem übergroßen Sockel auf den Einstellungen kann die unter dem Topf aufgestaute Hitze zu permanenten Beschädigungen der Oberfläche führen.
- Wählen Sie bei Benutzung von Töpfen aus Gusseisen, emailliertem Stahl, Glaskeramik oder mit einer Antihaftbeschichtung die niedrigeren Einstellungen zum Kochen. Starke Hitze führt bei Töpfen dieser Art zur Bildung von Brandflecken oder eingebrannten Stellen.
- Töpfe beim Kochen mit Deckeln abdecken, um die Wirksamkeit zu erhöhen. Wasser wird schneller zum Kochen gebracht, Sie verbrauchen weniger Energie und in der Küche wird es nicht so warm.
- Wählen Sie hohe Töpfe statt breite, niedrige Töpfe. Bei hohen Töpfen kocht die Flüssigkeit nicht so schnell über.
- Beachten Sie die folgenden speziellen Informationen zu Woks.

⚠ VORSICHT

Lassen Sie keine Töpfe auf der Einstellung , wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.

WOKS

Das Kochen mit einem Wok ist vielseitig und schnell. Die schüsselartige Pfanne verbreitet die Wärme gleichmäßig und eignet sich ideal zum Pfannenrühren, Dampfgaren, Kochen und Schmoren.

Ein Wok mit einem Durchmesser von bis zu 457 mm kann mit dem Wok-Rost verwendet werden, der im Lieferumfang Ihrer Multifunktionskochmulde enthalten ist. Woks sind in Karbonstahl, Edelstahl und Aluminium erhältlich. Nach Möglichkeit sollte ein Wok mit Deckel erworben werden. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers bezüglich der Kochmethoden.

Um den Wok für den Gebrauch vorzubereiten, sollte er in Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden. Wenn der Wok aus Karbonstahl gefertigt ist, muss er versiegelt werden, um ein Rosten zu verhindern. Zur Versiegelung die Innenseite des Woks mit Öl auswischen. Den Wok auf der hohen Einstellung erwärmen, bis sich ein dunkler Film bildet. Diesen Film nicht entfernen.

Zum Kochen mit dem Wok sollte der im Lieferumfang Ihrer Multifunktionskochmulde enthaltene Wok-Rost verwendet werden. Der Wok sollte oben auf dem Brenner zentriert werden, wenn er auf den Wok-Rost gestellt wird.

WICHTIGER HINWEIS: Beim Kochen mit einem Wok sicherstellen, dass er eben auf dem Rost steht, um Verschüttungen und ungleichmäßiges Kochen zu vermeiden.

TIPPS ZUM **REINIGEN**

- Lassen Sie die Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen.
- Übergelaufene Flüssigkeiten und Spritzer am Besten immer sofort, spätestens aber nach dem Abkühlen der Kochmulde abwischen. Eingebrannte Spritzer können die Oberfläche auf Dauer beschädigen oder verfärben.
- Wenn Sie nicht wissen, ob Sie das richtige Reinigungsmittel verwenden, lesen Sie die Beschreibung auf dem Etikett. Um festzustellen, ob das Reinigungsmittel für Ihre Kochmulde verwendet werden kann, Reinigungsmittel an einer unauffälligen Stelle mit leichtem Druck auftragen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Sprühmittel verwenden. Manche von ihnen enthalten ätzende Bestandteile, die Teile und Oberflächen in der Nähe beschädigen können. Diese Teile und Oberflächen abdecken, damit der Inhalt des Reinigungsmittels nur auf die zu reinigende Fläche gesprüht wird.
- Reinigungsmittel nicht auf elektrisches Bedienelement, Zündvorrichtung, Drähte oder Ventilschaft des Schaltknebels sprühen.

⚠ ACHTUNG

KEINE Scheuermittel auf Ihrer Kochmulde verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.

PFLEGEEMPFEHLUNGEN

KOMPONENTE	PFLEGEEMPFEHLUNGEN
Außenfläche **Edelstahl** **Brennerwanne** **Edelstahl**	Auch wenn Edelstahl gegen die meisten Flecken beständig ist, ist er jedoch nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen. **Für den Außenfinish aus klassischem Edelstahl** einen weichen, nicht scheuernden Stahlreiniger mit einem weichen fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen. **Wasserflecken:** Mit Weißweinessig und Wasser entfernen. Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen. Keine Reinigungskissen aus Stahlwolle verwenden.
Brennersockel und Kopf **Lackiertes Hochtemperaturmessing**	Zuerst abkühlen lassen. In warmem Wasser mit Flüssigreiniger oder mildem Scheuermittel reinigen.
Brennerrost **Gusseisen mit Porzellanbeschichtung**	Aus der Kochmulde entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. **Nicht scheuernde Reinigungsmittel:** Heißwasser und Flüssigreiniger, Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser, Kunststoffpad oder Schwamm. **Leichte Scheuermittel und scheuernde Reinigungsmittel:** sparsam anwenden.
Schaltknebel **Verchromt**	Zum Entfernen des Schaltknebels die Ecke eines Geschirrtrockentuchs unter den Schaltknebel schieben; die Ecken zusammenziehen. Den Schaltknebel mithilfe der Hebelwirkung des Handtuchs vom Ventilschaft abziehen. **Allgemeine Pflege:** Den Schaltknebel mit einem weichem Tuch und mildem Seifenwasser abwischen; abspülen und trocknen. Nicht einweichen oder Scheuermittel verwenden, da diese den Finish verkratzen und die Markierungen entfernen.
Schaltblende **Wärmebehandeltes Glas**	**Reinigungssprays:** Zum Entfernen von Fingerabdrücken und fettigen Lebensmittelrückständen verwenden. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie eine Platte abwischen.
Zündvorrichtung **Keramik**	Nur trocken reinigen, Zündvorrichtungen dürfen nicht direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel in Berührung kommen. Beim Reinigen um den Oberflächenbrenner darauf achten, dass das Tuch nicht an der Zündvorrichtung hängen bleibt und diese beschädigt.

ANLEITUNG ZUR **FEHLERSUCHE**

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Speisen kochen oder brennen in einem Bereich des Topfes mehr an als in anderen Bereichen.	Boden des Topfes hat sich verzogen und sitzt nicht eben auf dem Rost. Topfmaterial leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter. Die Pfanne auf dem Rost ist nicht über dem Brenner zentriert. Der Pfannengriff ist zu schwer und die Pfanne kippt in Richtung Griff. Arbeitsplatte oder Kochmuldenschrank ist nicht eben.
Brenner zündet nicht.	Keramikzünder ist aufgrund von verschütteter Flüssigkeit oder Reinigungsspray feucht. Keramik vollständig trocknen lassen. Auslassöffnungen des Brenners sind verstopft. Mit aufgebogener Büroklammer reinigen. Wenn ein FI-Schutzschalter verwendet wird, prüfen, ob dieser ausgelöst wurde.
Speisen kochen über und fließen in die Überlaufwanne des Brenners.	Hitze zu hoch eingestellt. Die Größe des Kochgeschirrs ist für den Inhalt zu klein.
Wasser wird nicht schnell genug zum Kochen gebracht.	Wassertemperatur kälter als gewöhnlich. Topfdeckel benutzen, um hohe Einstellung (🔥) bestmöglich zu nutzen. Durchmesser des Topfsockels ist zu groß. Topfsockel ist verzogen.
Speisen braten beim Sautieren oder Pfannenrühren nicht schnell genug an.	Sie haben zu viel auf einmal in die Pfanne gegeben; geben Sie weniger in die Pfanne, und sautieren oder braten Sie portionsweise an. Die Speisenstücke sind zu groß. Pfanne leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter.

SERVICEINFORMATIONEN

KONTAKTIN-
FORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihrer Kochmulde an. Diese Informationen sind auf dem Typenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite der Kochmulde befindet. Die Position des Typenschilds entnehmen Sie der Abbildung auf Seite 62. Notieren Sie die Angaben auf dem Typenschild weiter unten, damit Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke parat haben.

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

Wolf-Händler und Telefon

_____

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und -behebung auf Seite 67 durch, bevor Sie sich an den Wolf-Händler oder die regionale Vertriebsstelle wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc., kopiert oder verwendet werden.

©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

810283 4/2008